Agriculture - Agroalimentaire - Environnement - Paysage

MASTER FOOD TECH
MANAGEMENT DURABLE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES

Agroalimentaire



LILLE ISA

DIPLÔME NATIONAL DE MASTER

AGRICULTURE AGROALIMENTAIRE ENVIRONNEMENT PAYSAGE



L'agroalimentaire, l'international : de multiples perspectives !

Le Master Management Durable des Productions Agroalimentaires (Master Food Tech) a pour but de former des cadres français et internationaux aptes à intégrer les contraintes des productions agroalimentaires, à minimiser leur impact sur l'environnement tout en maîtrisant la qualité des produits et la prise en compte de la dimension sociétale des activités.

Le Master vise à former des acteurs responsables, conscients des enjeux multi-composantes de leur environnement, qui participeront au développement et à l'amélioration des performances du secteur agroalimentaire, en France et à l'international.

En intégrant le Master Food Tech vous acquérez une expérience professionnelle solide et vivez une aventure humaine unique au contact d'étudiants et intervenants issus de différents parcours et origines géographiques! Ce parcours hors des sentiers battus vous permettra de différencier votre profil sur le marché de l'emploi.

Prêts pour une immersion internationale ? Bienvenue à l'ISA !

Emmanuelle MARTIN-DERVAUX
Responsable pédagogique

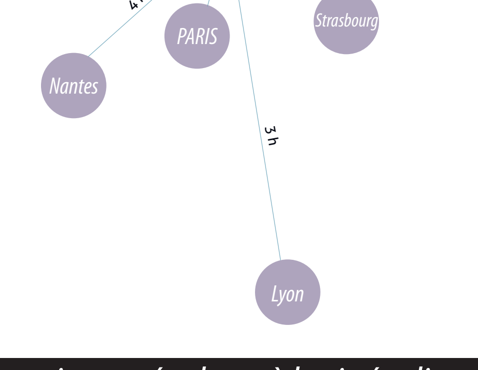
SOMMAIRE

LILLE
PAR NATURE !

Vivre à Lille !

Vivre au cœur d'une région . . .

- Universitaire : + de 160 000 étudiants
- D'Art et d'Histoire : + de 100 musées, des théâtres, des expositions . . .
- A la vie culturelle riche et intense : + de 30 salles de concerts et de spectacles . . .
- Riche en évènements : La Braderie de Lille, le Carnaval de Dunkerque, Lille 3000, le Main Square Festival . . .



Vivre au cœur d'un centre privilégié d'échanges . . .

- Avec 4 capitales européennes dans un rayon de 250 kilomètres
- A 1 h de Paris et à moins de 4 h en TGV des grandes métropoles françaises
- Avec un réseau de transports très dense : métro, bus, V'Lille, gares, aéroport . . .

Vivre au cœur d'une région économique dynamique . . .

- C'est la 1ère région française en matière d'exportations agroalimentaires, la 2ème en matière d'investissements, et la 3ème en terme de chiffre d'affaires.

Un campus historique, un campus à vivre . . .

- Un campus de 150 000 m² au cœur de la ville de Lille
- 27 000 étudiants pour 170 filières de formation
- Un restaurant (midi et soir) et des résidences universitaires
- Un centre de santé, un service social
- Un complexe sportif de 7 ha
- Une bibliothèque numérique en réseau



Un site propice aux études et à la vie étudiante . . .

- 10 000 m² accessibles de 7 h à 23 h
- 1 halle technologique agroalimentaire
- 3 000 m² de laboratoires
- 1 centre de codesign
- Des locaux associatifs
- 1 bâtiment certifié ISO 14001



2012
Ouverture du Louvre-Lens et du Grand Stade de Lille



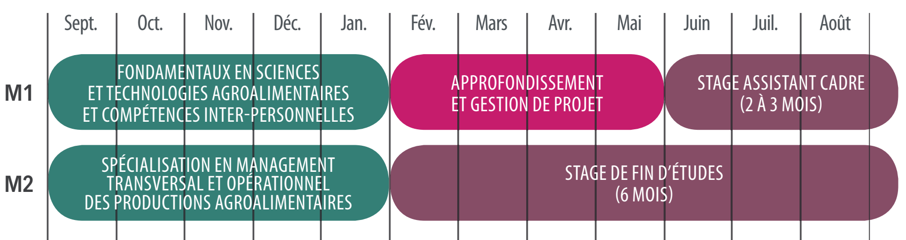
INTERNATIONAL PAR NATURE !

Une formation scientifique tournée vers l'international



Organisation du cursus

- La première année (M1) vise l'acquisition des compétences en communication générale, scientifique et interculturelle et des compétences techniques fondamentales ;
- La deuxième année (M2) consiste en une spécialisation en management transversal, responsable et durable des industries agroalimentaires ;
- Le programme est entièrement dispensé en anglais par les enseignants-chercheurs des établissements de formation ou d'universités partenaires, par des professionnels de l'agroalimentaire ou des consultants, français et étrangers ;
- Des sessions de formation intensives en anglais et en communication interculturelle sont organisées pendant l'année ;
- Le cycle répond aux exigences LMD (semestrialisation, crédits ECTS, échanges universitaires…).



Des infrastructures de pointe

- Une plateforme technologique de 800 m^2 (salle de formulation, chambres froides, halle de production agroalimentaire équipée d'une microbrasserie, fermenteurs, autoclave multi-process, mélangeur sous vide, équipements de conditionnement, hydro distillateur, atelier lait…)
- Une cuisine expérimentale
- Un laboratoire d'analyse sensorielle
- Un laboratoire d'analyses physiques et chimiques des aliments
- Un laboratoire de microbiologie







Aurélie (France), diplômée en 2013, s'est spécialisée dans les technologies appliquées aux produits laitiers au cours de son semestre d'échange aux USA. Suite à son stage de fin d'études, Aurélie a intégré le Groupe Lactalis à un poste de Coordinateur Qualité en France.



Daniel (Mexique), diplômé en 2012, a réalisé un semestre d'échange en Allemagne afin de mieux appréhender les pratiques de gestion durable des ressources naturelles et de l'énergie utilisées en industrie agroalimentaire. Il est aujourd'hui Process Technologist et voyage entre la Suisse et les USA pour le Groupe Buhler.

Temps forts pour l'internationalisation

Les étudiants peuvent effectuer un semestre d'études à l'étranger dans une des nombreuses universités partenaires de l'ISA (Chili, Mexique, Canada, USA, Australie, Corée, Hong Kong ...).

Temps forts pour la professionnalisation

Les temps forts du parcours pour la professionnalisation des étudiants sont :

Les projets industriels

La gestion de projet est au cœur de la pédagogie. Elle permet aux étudiants de développer l'aptitude à travailler en équipes multiculturelles et de mettre en œuvre des compétences transversales et pluridisciplinaires. Ces projets, réalisés un jour par semaine, permettent aux étudiants de se mettre en situation de chargés d'études pour traiter une problématique de fond pour un demandeur (en 1ère année, pour le Groupe ISA : projet scientifique et technologique ; en 2ème année, pour une industrie, une interprofession, un centre de recherche : projet en management opérationnel).

Les stages

Ces phases d'immersion professionnelle, en France ou à l'étranger, en entreprise ou en laboratoire, permettent de confronter l'étudiant à la réalité de l'entreprise et de le préparer au mieux à son entrée dans la vie active. L'étudiant doit progressivement être capable de mettre en œuvre de manière autonome des actions adaptées pour résoudre une problématique posée par la structure d'accueil.

MASTER 1 – UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

Semestre 1	ECTS
Sciences des aliments	
• Biochimie alimentaire et ingrédients	3
• Management de la nutrition et de la santé	2
• Microbiologie alimentaire	4
Impact environnemental industriel	3
Contexte global de l'industrie agroalimentaire	2
Technologies alimentaires	
• Bioprocédés	2
• Opérations unitaires	3
Outils de communication scientifique	3
Communication interculturelle et développement personnel 1	2
Langues 1	2
Projet professionnel 1 (stage d'immersion)	3
Outils informatiques	1

Semestre 2	ECTS
Technologies alimentaires appliquées et outils d'analyse	
• Diagramme de production et travaux pratiques de technologie alimentaire	3
• Ingrédients	1
• Caractérisation sensorielle et physico-chimique des aliments	3
• Statistiques appliquées 1	3
Systèmes de management de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments 1	4
Supply chain durable	3
Communication interculturelle et développement personnel 2	2
Langues 2	2
Management de projet 1	
• Management de projet et application	5
• Responsabilité 1	1
Projet professionnel 2	3

MASTER 2 – UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

Semestre 3	ECTS
Supply chain durable 2	2
Systèmes de management de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments 2	2
Management des risques industriels et environnementaux	
• Systèmes de management environnemental	2
• Management des risques industriels	2
Outils de management opérationnel	
• Outils de suivi et de veille	2
• Nettoyage et désinfection	1
• Statistiques appliquées 2	3
• Stratégie qualité et performance	1
Développement durable et RSE	2
Communication interculturelle et développement personnel 3	1
Langues 3	2
Management de projet 2	
• Management opérationnel de projet	4
• Responsabilité 2	2
Projet professionnel 3	1
Innovation et stratégie entrepreneuriale	2

Semestre 4	ECTS
Projet professionnel 4 (stage et mémoire de fin d'études)	30

PROFESSIONNELS PAR NATURE !



Une formation professionnalisante

Un programme bien ciblé pour une connaissance professionnelle de l'agroalimentaire avec des intervenants du monde de l'industrie et de nombreuses études de cas et stages professionnels (à la différence de programmes internationaux proposés par d'autres pays comme les Etats-Unis, l'Angleterre et l'Australie) sont les 2 principaux atouts de cette formation. Pour faire simple, les connaissances disent quoi faire et l'expérience dit ce qui ne doit pas être fait. A l'ISA, j'ai le sentiment d'avoir appris les deux à la fois.

Durgarao (Inde), diplomé en 2010, Chef de projets R&D Lactalis-Nestlé Produits Frais, France

A l'issue de la formation, les diplômés disposeront de compétences qui s'articulent autour de trois axes :

- L'aptitude à communiquer et à manager des projets dans un contexte international et avec des équipes multiculturelles ;
- L'aptitude à mettre en œuvre une méthodologie adaptée, des connaissances et des compétences pluridisciplinaires pour la résolution de problèmes ;
- L'aptitude à manager des projets de manière responsable et à proposer des actions durables d'amélioration.



Une palette de métiers !

Selon leur profil et parcours, les diplômés œuvrent à la gestion de problématiques dans l'agroalimentaire :

Pour tous les types de structures : sites industriels ou entreprises agroalimentaires, en France ou à l'étranger, dans les pays industrialisés comme les pays émergents, dans un grand groupe international ou une PME régionale…
A de multiples niveaux : étude, conseil, contrôle, ingénierie …
Pour l'ensemble des domaines de l'agroalimentaire : production, supply chain, qualité et sécurité sanitaire des aliments, sécurité industrielle, recherche et développement, commercialisation, environnement, management global.





Mode d'emploi

Conditions de candidature

Le Master est ouvert à des candidats français en formation initiale ou en formation continue, et à des candidats internationaux.

En 1ère année (M1)

- Etre titulaire d'un Bac+3 scientifique (licence ou bachelor) dans les domaines de la biologie, des biotechnologies, de la biochimie ou équivalent (licence professionnelle et profils formation continue sur avis de la commission de validation des acquis).
- Les candidats français doivent justifier d'un niveau d'anglais suffisant pour comprendre, rédiger et s'exprimer en anglais, soit environ 650 au TOEIC (équivalent : 525 au TOEFL version papier ou 71 au TOEFL version informatique, 60 au BULATS).
- Les candidats doivent présenter un projet professionnel et des motivations sérieuses.
- Les étudiants issus d'universités étrangères partenaires peuvent intégrer le M1 au 2ème semestre.

En 2ème année (M2)

- Admission possible en M2 pour les titulaires d'un niveau M1 ou équivalent, sous réserve d'admissibilité.
- Le passage des étudiants du M1 en M2 est conditionné par les résultats académiques de la première année, le niveau d'anglais, la validation du stage de M1 et de l'avis du jury de fin d'année.

Critères de sélection

- Sur dossier, entretien, test scientifique et test d'évaluation en anglais (pour les candidats dont le dossier a été retenu).

Inscription, coût et calendrier

- Téléchargement du dossier sur www.isa-lille.fr (rubrique admissions), de fin janvier à fin mai 2015.
- Dossier de candidature à retourner pour le 31 mai 2015.
- Frais de dossier : 60 euros.
- Entretien de motivation mi-juin 2015.

Financement de la formation

- Scolarité (hors frais de sécurité sociale étudiante) : 4 600 € (tarif 2015-2016 pour une admission en M1).
- Demande de bourses : bourse sur critères sociaux du Ministère de l'Agriculture. La demande de dossier est à faire auprès de l'ISA.

Logement

- Résidences universitaires : l'AEU (Association d'Entraide Universitaire) www.aeu.asso.fr ou le CROUS www.crous-lille.fr
- Logement privatif (bien représenté dans le quartier).

Contact

Emmanuelle Martin-Dervaux
Responsable pédagogique
Tél : 03 28 38 48 19
emmanuelle.martin@isa-lille.fr

Marie-Christine Nébot-Robaeys
Chargée de promotion
Tél : 03 59 56 69 81
marie-christine.robaeys@isa-lille.fr

Plus d'infos ?

WWW.ISA-LILLE.FR





SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK
HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/PAGES/ISA-FOOD-TECH/
ET REJOIGNEZ-NOUS SUR TWITTER

6 bonnes raisons de choisir le Master Food Tech



- UNE FORMATION TOURNÉE VERS L'INTERNATIONAL
- UNE FORMATION À VISÉE OPÉRATIONNELLE, AVEC UNE PÉDAGOGIE ALTERNANT COURS, TRAVAUX PRATIQUES, INTERVENTIONS DE PROFESSIONNELS ET GESTION DE PROJETS
- UNE FORMATION À VISÉE PROFESSIONNELLE, AVEC DEUX STAGES DE LONGUE DURÉE
- UNE PROMOTION INTERNATIONALE ET PLURICULTURELLE
- UNE MAÎTRISE DE L'ANGLAIS PROFESSIONNEL ET TECHNIQUE
- UN CAMPUS AU CŒUR D'UNE VILLE UNIVERSITAIRE



Les Journées Portes Ouvertes

6 décembre 2014, de 10 h à 17 h
31 janvier 2015, de 9 h 30 à 17 h
11 mars 2015, de 13 h à 17 h



15 points de repères sur l'ISA

- 7 formations
- 1 200 étudiants
- 50 % de filles
- 20 % d'apprentis
- 25 % de boursiers
- 85 % des diplômés en poste 6 mois après la sortie
- 5 000 diplômés
- 200 entreprises partenaires
- 5 équipes de recherche
- 10 000 m² dédiés à l'enseignement, la recherche et le transfert
- 1 halle technologique
- 1 centre de codesign
- 1 campus (resto U, résidences, centre de soins, équipements sportifs…) au cœur de la ville
- 1 école répondant aux normes ISO 14001
- 162 universités partenaires à l'international



ISA LILLE - 48 BOULEVARD VAUBAN - 59046 LILLE CEDEX
TEL : 03 28 38 48 48 - FAX : 03 28 38 48 47
WWW.ISA-LILLE.FR
Une école du Groupe HEI ISA ISEN

Crédit photos : Laurent Scavone • Sébastien Jarry • Fotolia • GrandNordFilms • Schutterstock / Conception : Studiographic ICL
Imprimé par une Imprimerie certifiée ImprimVert, sur du papier recyclé, avec des encres à base végétale • Nord'Imprim - Steenvoorde